

Süderooger Mandelkuchen

Zutaten für ein großes Blech:

Für den Boden:

1,5 Becher	Sahne
300 g	Zucker
500 g	Mehl
4	Eier
1 Pkg.	Backpulver
	Zitronenschale

Für den Belag:

150 g	Butter
3 EL	Milch
200 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
200 g	Mandelblätter

Zutaten für den Boden miteinander vermischen und auf ein Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 min. bei Gasstufe 3-4 backen. Der Teig sollte noch nicht braun werden und in der Mitte gerade fest sein. Währenddessen die Butter in einem Topf mit dem Zucker und Vanillezucker verschmelzen und die Milch hinzugeben.

Das Blech herausnehmen und die Mandelblätter auf dem Kuchen verteilen und mit der Butterzuckermischung übergießen. Der Guss sollte über den gesamten Boden verteilt werden. Grill oder Oberhitze anstellen und das Blech erneut in den Ofen für ca. 5 min. schieben bis der Belag schön braun ist.

Tipp: Wir verwenden Bio-Milchprodukte und Eier von glücklichen Hühnern, die mit Getreide aus ökologischer Landwirtschaft gefüttert werden.